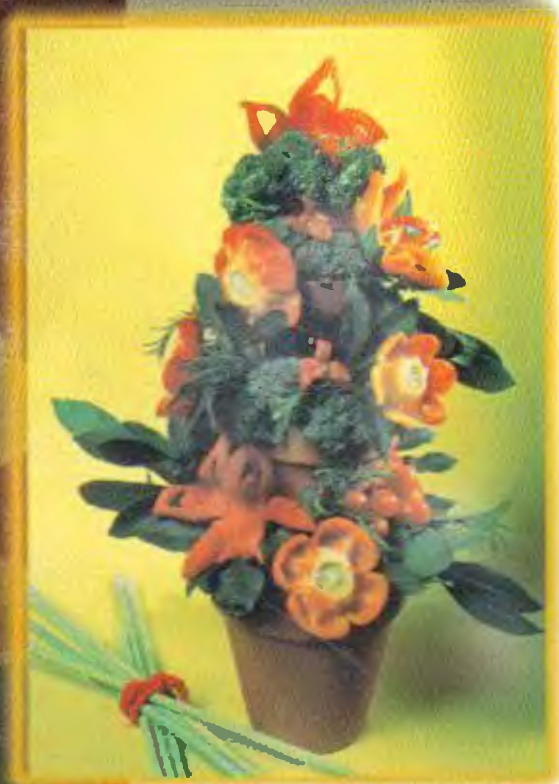
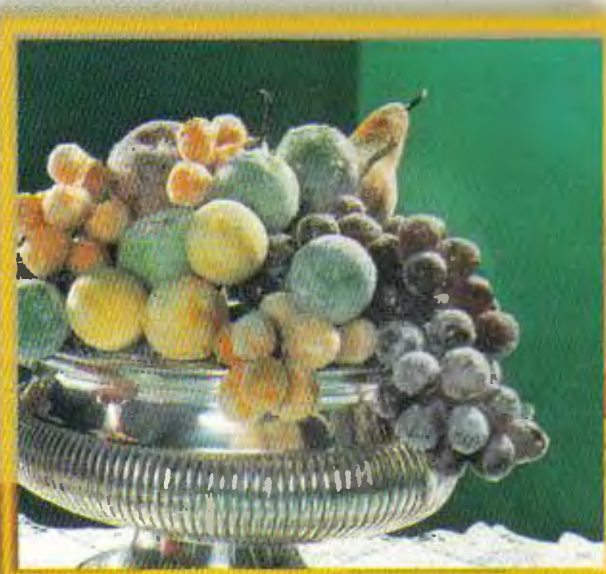


# utilísima

- Arbol festivo
- Rosas con remolachas
- Frutas escarchadas
- Flores con cebollas de verdeo



## TALLADO DECORATIVO frutas y verduras



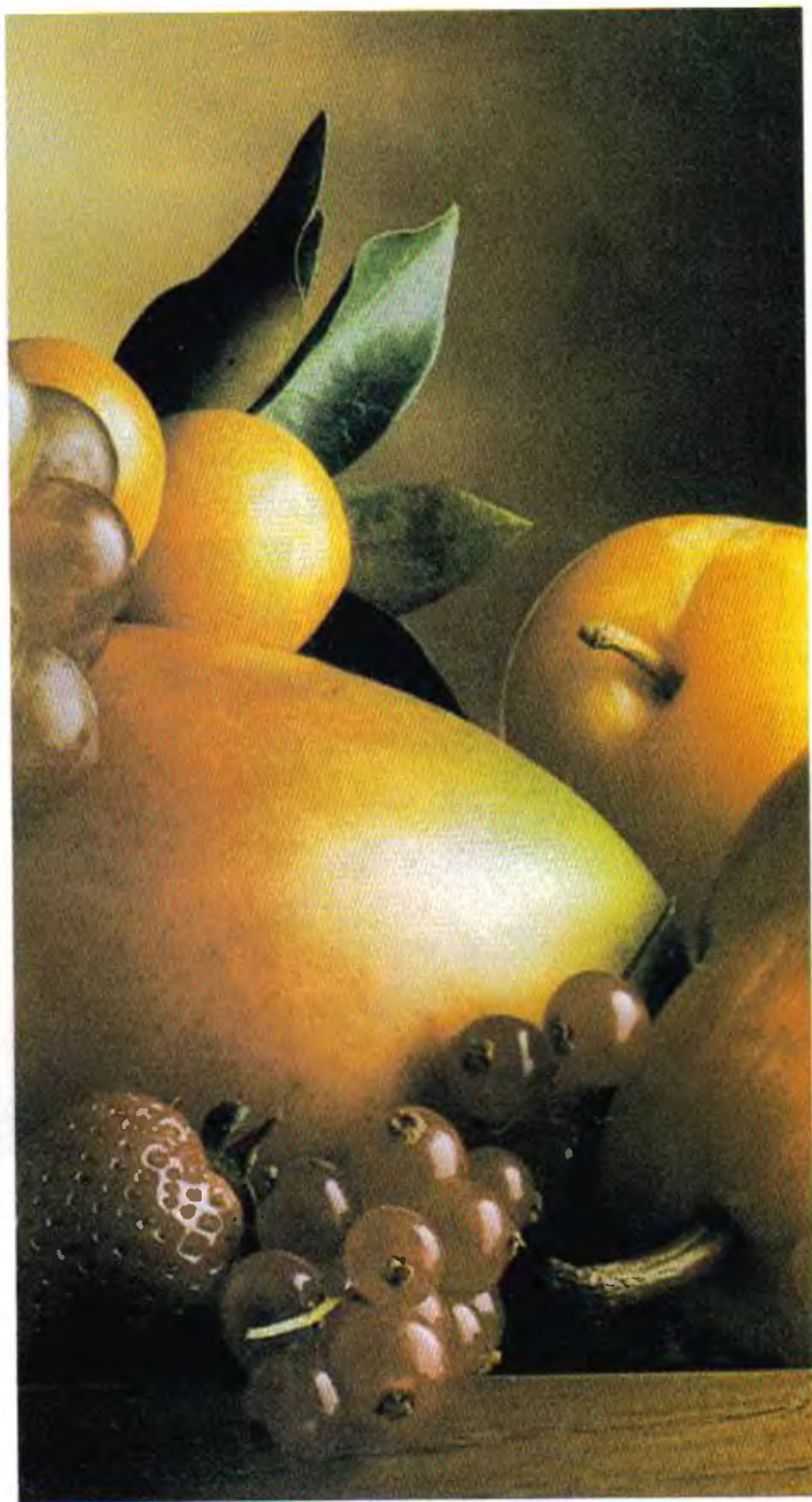
ISSN 1668-0464



Argentina \$ 5.90.- AÑO 1 N° 1



# Cada trabajo tiene un secreto... y un



✎ Elegir el material para tallar según se trate de una mesa dulce o salada.

✎ Calcular según el tamaño de platos o bandejas, la cantidad de tallados que deben realizarse. Teniendo en cuenta que lo que vale es la calidad y no la cantidad.

✎ Al seleccionar las frutas verificar su color, grado de madurez y estado de su piel. Hay frutas que se deben tallar cuando aún están verdes.

✎ También hay que saber elegir las verduras: éstas deben ser frescas, no presentar manchas, su piel debe ser tersa y las hojas impecables.

✎ Cuando se realizan trabajos grandes se deben tallar primero los vegetales más duros que se conservan mejor como zanahorias y calabazas y luego los que se deterioran más rápidamente o se oxidan con facilidad.

✎ Rociar con limón ciertas frutas y verduras como: manzana, pera, banana, palta y nabo, para evitar que se pongan negras.

✎ La heladera ayuda en la conservación de frutas y verduras. Algunas necesitan permanecer en el agua fría, otras deben envolverse en papel film.

✎ Si va a conservar en agua helada, se debe



# HERRAMIENTAS



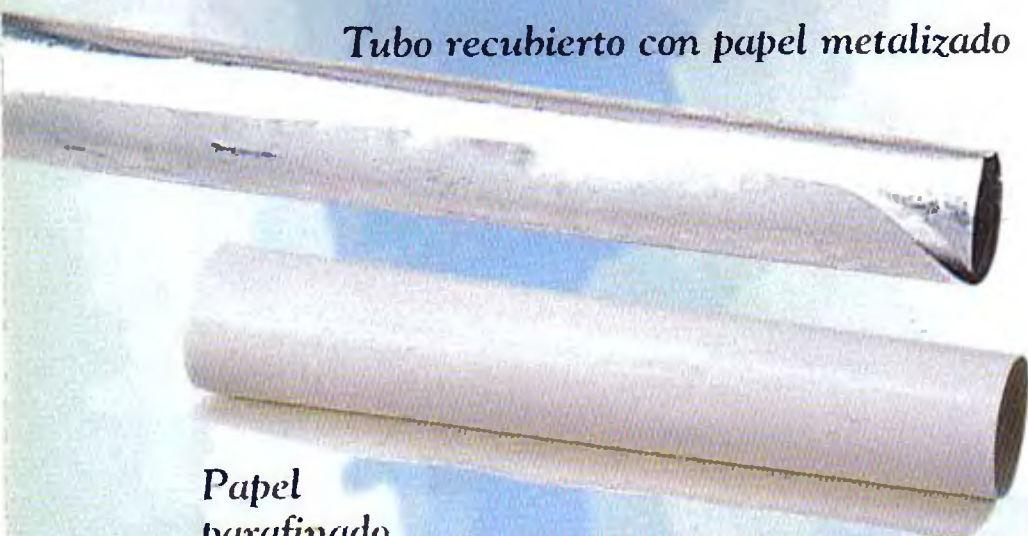
Palitos de  
brochette

Cono de  
aluminio



Mandolina

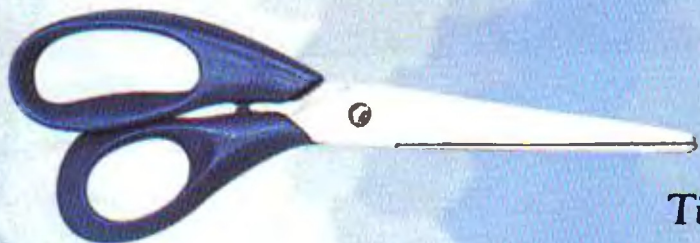
Tubo recubierto con papel metalizado



Papel  
parafinado



Cutter



Tijera



Pelapapas



algunos casos se acompañan con dibujos. Siga las indicaciones como corresponde si quiere tener éxito.

☺ Comience con los trabajos que considere más complicados y verá como disfruta de su realización. Así los más simples, le resultarán súper fáciles.

☺ Si fuese posible, diagramar en papel o tener en la mente el diseño del armado que se quiere realizar y poder corregir si fuera necesario la disposición de cada uno de los elementos que deben constituir un todo armónico y estético.

☺ Para el secado de frutas la temperatura del horno deber ser mínima y la puerta del horno debe quedar entreabierta.

☺ Si usa gelatina, debe utilizarse a punto jarabe.



# Ikebana







# Flor con nabo

## MATERIALES:

Nabo  
Cuchillo recto  
y de oficio  
Gubia



1

Seleccionar un nabo bien cilíndrico. Descartar el extremo. Con cortes en diagonal, seccionar un trozo de 6cm de alto (para cada flor).



3 Con una gubia en V formar un surco en el contorno a 1,5cm del borde superior.



4 Profundizar el surco del contorno quitando láminas y separar así la flor del resto. Redondear y cortar el excedente en la parte inferior.

5

Colocar sobre el surco realizado en el epígrafe 2 parte del tallo. Afinarlo e introducirlo por uno de sus extremos con un palillo.



## Tip

Perforar la parte superior de calabaza tallada e introducir la perforación follaje de puerro y hinojos, sostenidas por brochette insertar las flores.





- 2 Pelar la pieza. Con un cuchillo hacer un surco en la cara superior de cada trozo.



# Florero de calabaza

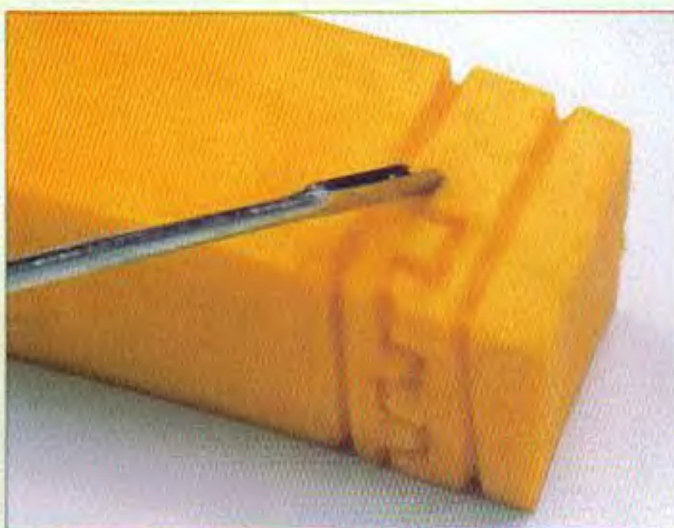
**MATERIALES:** Calabaza - Cuchillo - Gubia



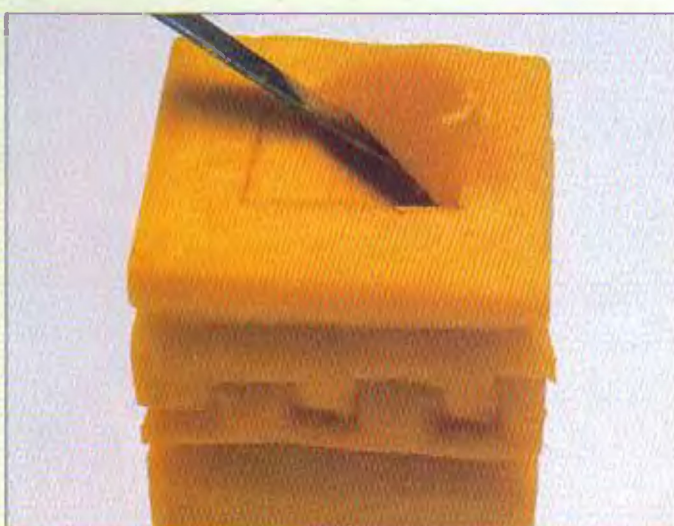
Utilizar el cuello de una calabaza de 30cm de altura. Cortar los lados formando un prisma cuadrangular.



Con una gubia marcar dos líneas paralelas y horizontales. Entre una y otra dejar un espacio de 5 a 6cm según sea la guarda elegida.



Con la misma gubia marcar y retirar el material, según el diseño. En este caso es una guarda geométrica muy simple de trazos rectos. Con gubia, desbastar y redondear los bordes de la guarda.



Marcar un cuadrado con cuchillo en la parte superior de la pieza y con la gubia extraer parte de la pulpa para dar lugar al implante de flores y follaje.





# ZANAHORIA EN FLOR

A pesar de su apariencia rígida, la zanahoria permite realizar

## ROSA

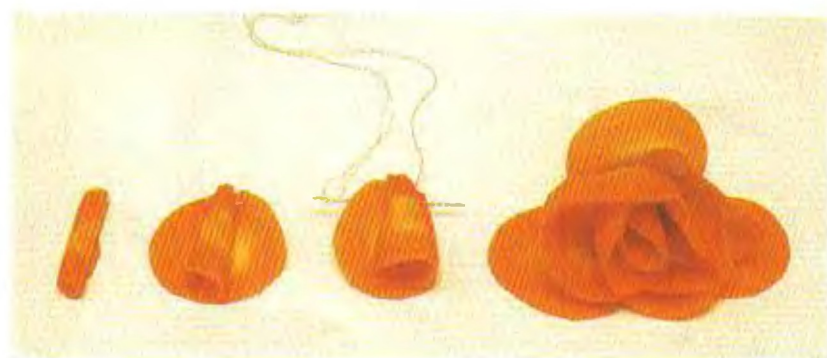


### MATERIALES:

Zanahorias  
Hilo  
Aguja  
Zapallito  
Pelapapas  
Gubia  
Cuchillo o mandolina

### Nota

La rosa en remolacha se realiza de la misma forma que la flor de zanahoria.



Elegir una zanahoria de bastante grosor, ya que el tamaño está relacionado con la medida de los pétalos. Pelarla con un pelapapas. Luego, cortar rodajas finas con un cuchillo o mandolina.

### ARMADO DE LAS FLORES

Comenzar a realizar la flor enrollando una rodaja en forma de cilindro.

Unirle otras dos rodajas en forma de cono no muy abierto.

Coser con hilo y aguja para unir y sostener los pétalos entre sí, dando lugar a la base de la flor.

Continuar agregando pétalos hasta lograr una rosa de volumen deseado.



### HOJAS

Cortar en casquetes un zapallito verde. Con un cuchillo, retirar las semillas, alisar la parte interior, marcar los bordes ondulados y con gubia marcar el centro de la hoja.



s en diferentes sentidos y grosores que dan como resultado atractivos toques decorativos.

# FLOR SILVESTRE

## MATERIALES:

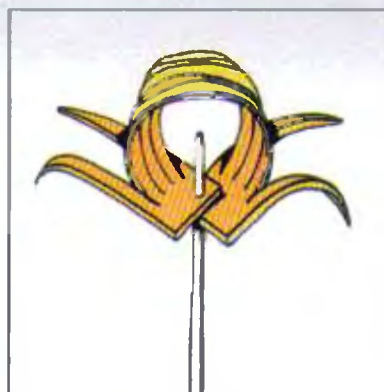
Zanahoria larga  
y gruesa  
Palillos  
Cuchillo de oficio  
Mandolina



1 - Pelar la zanahoria y cortar láminas a lo largo de unos 3 ó 4mm de espesor con mandolina o cuchillo. Cortar dos láminas formando una tira de 2,5cm por 15cm y otras dos láminas de 2,5cm por 13cm. Dejar 1cm en cada uno de los extremos de las tiras y cortar con cuchillo cinco líneas paralelas sin llegar a los extremos.



2 - En la mitad de cada borde externo, realizar un corte en diagonal.



Doblar una de las tiras formando un rulo, superponiendo los extremos. Suavemente -con un ligero movimiento de torsión-, atravesar el centro con un palillo (ver dibujo).



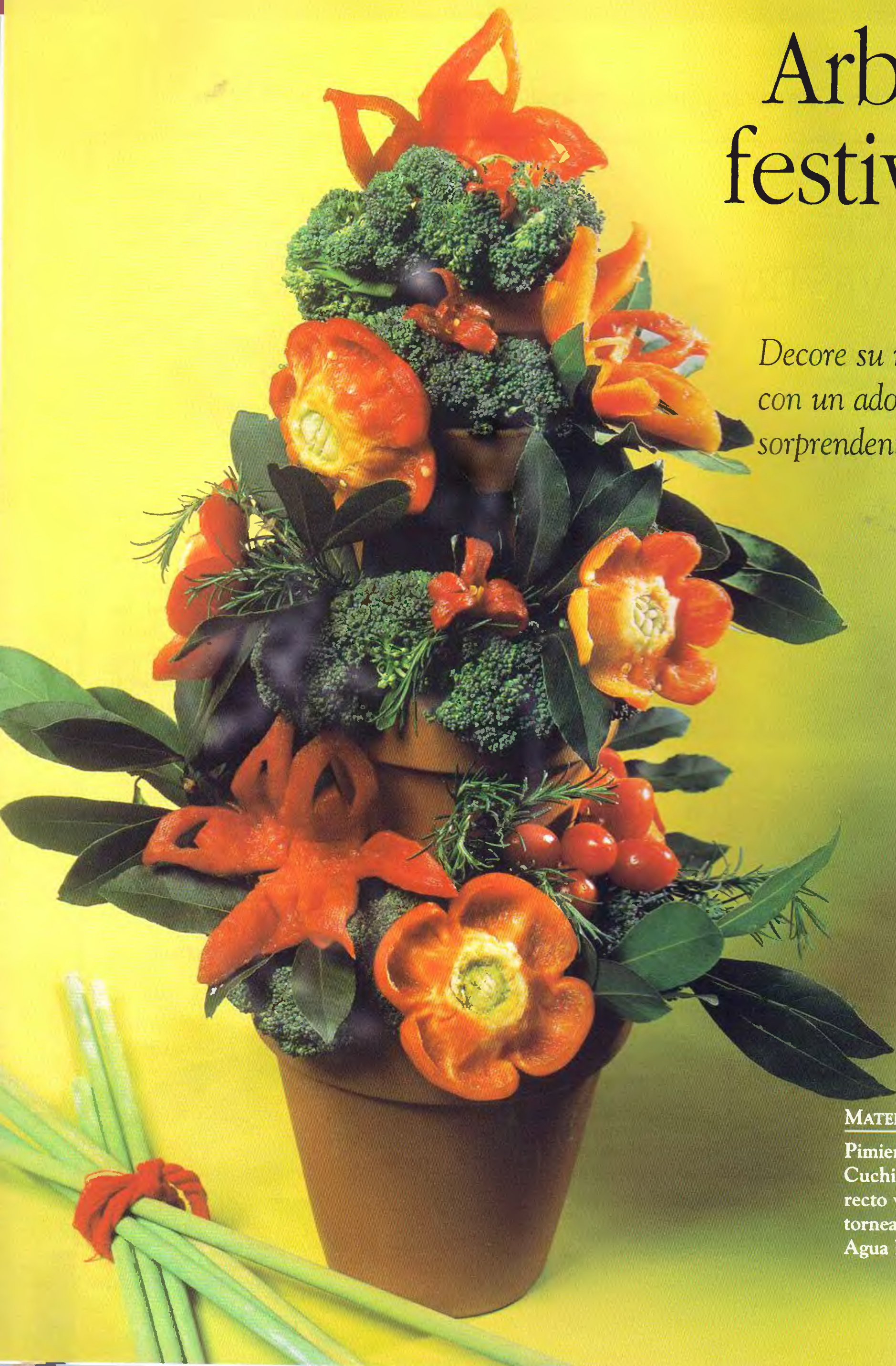
3 - Tomar otra tira e insertar un extremo dentro del rulo, presionándola sobre el palillo. Colocar esta tira en cruz sobre la primera, plegándola hacia arriba, por encima y por detrás del primer rulo; insertar el otro extremo desde abajo contra la punta del palillo. Mantener el palillo dentro del rulo de modo que sus puntas permanezcan expuestas. Si se desea, se puede continuar con una o dos tiras más, siguiendo el mismo procedimiento, pero variando los ángulos.





# Arbol festivo

*Decore su mesa con un adorno sorprendente.*



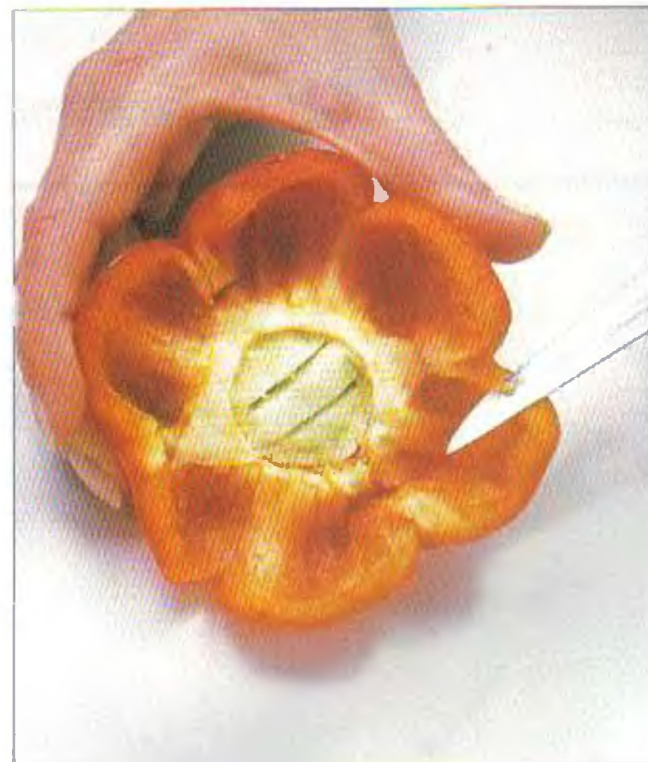
## MATERIALES:

Pimiento rojo  
Cuchillo filo  
recto y de  
tornear  
Agua helada

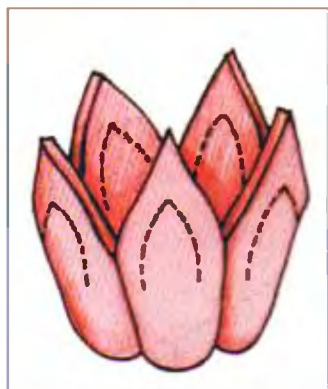
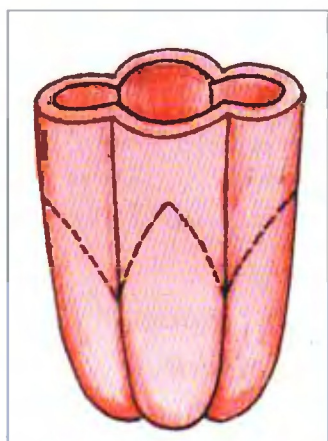


# Pétalos redondos

Cortar 1/4 parte de morrón, desde el lado del cabo. Retirar las semillas. Reservar la otra parte del morrón para realizar el otro modelo de flor. Con la punta del cuchillo, redondear los bordes, formando 6 pétalos.



# Pétalos en punta



Sobre el resto del morrón cortar, con la punta de un cuchillo, 5 ó 6 pétalos puntiagudos. Llegar con el corte hasta la base del pimiento.

Abrir los pétalos y en cada uno practicar un calado en forma de V invertida. Tratar de no profundizar el corte para que no se desprenda el calado.

## Tip

Sumergir en el agua helada para que mantenga su forma.







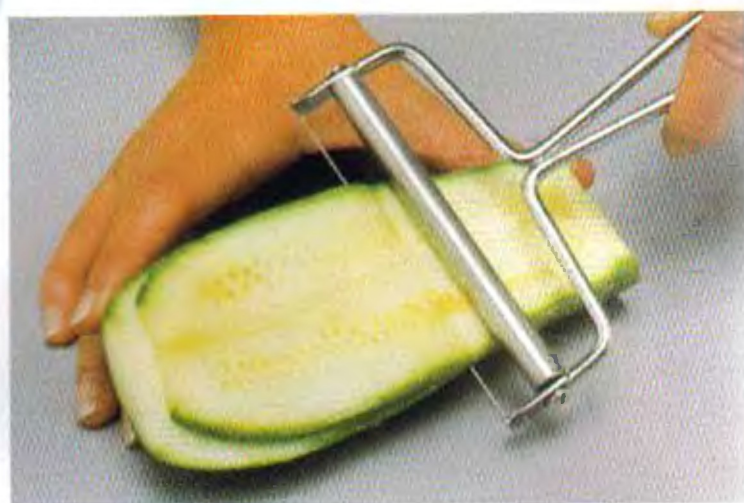
# ZUCCHINI EN FLOR

Una fuente decorada con estas coquetas estrellas de zucchini sorprenderá gratamente a sus invitados.

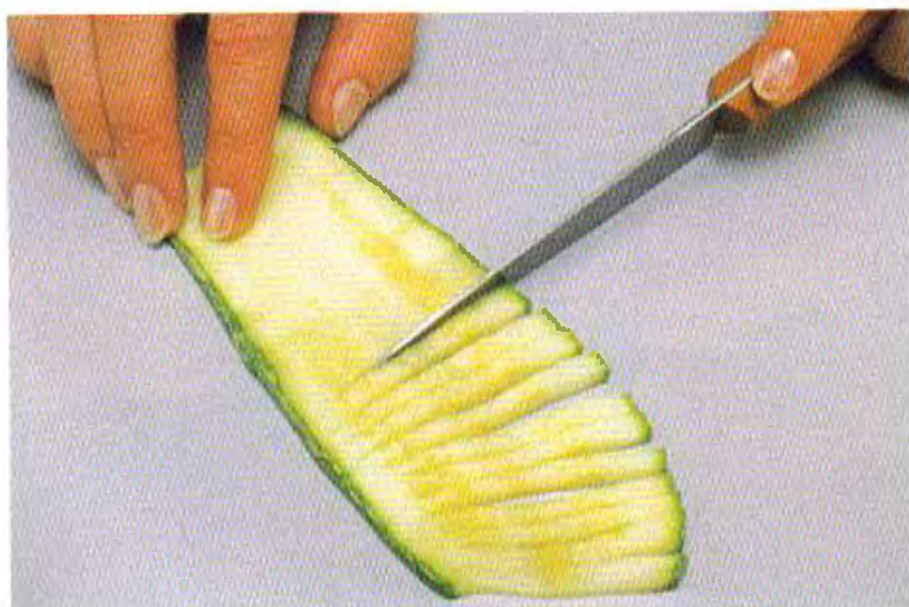


## MATERIALES:

Zucchini, 1  
Rebanador de queso  
Sal  
Palillo  
Cereza, 1  
Cuchillo filo recto



1- Cortar las puntas del zucchini y sacar una lámina con ayuda de un rebanador de queso. Según el tamaño de la verdura, en algunos casos es necesario quitar dos láminas.



2- Realizar una serie de cortes parejos, pero sin cortar por completo el zucchini. Colocar luego en un recipiente con agua fría y sal, sin permitir que se ablande demasiado.



3- Retirarlo del recipiente, enrollar con cuidado y unir con un palillo en su base. Abrir los pétalos y, en el centro, decorar colocando una cereza o tiritas de morrón.





# AJÍES

*Déle realce y color en un profundo tono rojo a la presentación de platos fríos.*

## ESTRELLA

### MATERIALES:

Pimiento rojo

y ají verde

Cebolla

Cuchillo o bisturí

Tijera



1- Utilizando un cuchillo filoso o un bisturí, cortar cerca de la mitad un ají morrón en picos, separar las partes y quitarles las semillas. Colocar ambas piezas en un recipiente con agua helada durante 24 horas para poder abrirlas (de un solo ají salen dos flores).



2- Cortar una cebolla por la mitad y sobre la parte plana, efectuar cortes formando un cuadrículado hacia el interior de la cebolla, aunque sin llegar a la base. Colocar ambas piezas en un recipiente con agua helada durante 24 horas para poder abrirlas (de una cebolla salen dos centros)



3- Cortar al medio un pimiento verde. Quitarle las semillas y con una tijera de punta fina cortar formando varias hojas. Colocar las piezas en un recipiente con agua helada durante 24 horas. Para armar la flor, colocar la cebolla en el centro del ají y completar la decoración ubicando debajo las hojas hechas con pimiento verde.

## Conservación

En esta técnica -también conocida como Thai Art- las piezas pueden tallarse con varios días de anticipación.

El pepino, por ejemplo, se puede hacer una semana antes.

De ser así, una vez talladas las piezas, se colocan en un recipiente cerrado de plástico con agua bien helada y se dejan reposar en la heladera. Es necesario cambiar el agua todos los días hasta el momento de usar.

En el caso de las flores de pimiento se pueden tallar sólo con un día de anticipación.





# Flores de cebollas de v



## Flor 1

Hacer cortes angulares, en forma de pétalos puntiagudos en la cabeza de una cebolla de verdeo. Desprender del resto del tallo. Recortar un poco las raíces si se las va a insertar en un tallo. Reservar el resto de la cebolla.



## Flor 2

Sobre el tramo sobrante de la cebolla y a continuación del corte anterior, realizar cortes longitudinales, para obtener tiras muy finas dejándolas unidas en el extremo opuesto.

Abrir separando las tiras.

Cortar el excedente de cebolla.

## Importante

Si estas flores no van a ser usadas de inmediato, sumergirlas en agua helada. En el caso de la flor realizada con parte del tallo, llevar las tiras hacia atrás y sujetar con una banda elástica antes de colocarlas en el agua.





# rdeo

## MATERIALES:

Cebolla de verdeo  
Cuchillo filo recto  
Agua helada







# CEBOLLA

Con tres o cuatro cebollas rojas se puede armar un bouquet para acompañar carnes frías. El follaje verde es un buen complemento.



## FLOR



### MATERIALES:

Cebolla  
plana roja  
Raíz de puerro  
o cebolla  
de verdeo  
Cuchillo  
de hoja fina  
Lápiz  
acuarelable  
Colorante  
vegetal amarillo  
Pincel



2- Separar la cebolla  
en dos partes.  
En caso de que no se  
separen completamente  
y queden las partes unidas en el centro,  
terminar de cortar con el cuchillo.

1- Retirar las primeras capas de la  
cebolla y, por encima de la mitad,  
marcar con el lápiz 5 o más puntos  
equidistantes. A partir de los  
puntos marcados, dibujar hacia  
abajo los pétalos, dándoles forma  
de hoja (con cuidado de no bajar  
demasiado para no romper luego la  
pieza). Cortar las puntas e insertar  
el cuchillo en la cebolla penetrando  
lo más profundo posible -siempre  
en posición perpendicular a la  
pieza- y cortar siguiendo el dibujo.

3- Extraer el centro de la  
cebolla y separar dos de las  
capas más grandes (las  
exteriores).  
Darlas vuelta e intercalarlas.  
Sobre ellas ubicar las  
4 ó 5 capas siguientes de  
mayor a menor.  
Colocar en el centro una raíz  
de puerro pintada con  
colorante amarillo. Sujetar  
todas las piezas con palillos.



## Notas

Esta pieza se debe preparar con  
anticipación. Una vez terminada,  
para desodorizarla, sumergirla  
en un recipiente con agua y unas  
gotas de lavanda (3 ó 4 gotas por  
litro de agua).  
Tapar y llevar a la heladera.  
Si la cebolla es grande, se pueden  
utilizar dos o tres capas y armar  
así varias flores de distintos  
tamaños.